

Ikan kerapu utuh beku— Bagian 2: Persyaratan bahan baku



Daftar isi

Daftar isi.....	i
Prakata	ii
1 Ruang lingkup.....	1
2 Istilah dan definisi	1
3 Jenis bahan baku.....	1
4 Bentuk bahan baku.....	1
5 Asal bahan baku	1
Bibliografi	2



Prakata

Dalam rangka memberikan jaminan mutu dan keamanan pangan komoditas ikan kerapu utuh beku yang akan dipasarkan di dalam dan luar negeri, maka perlu disusun suatu Standar Nasional Indonesia (SNI) yang dapat memenuhi jaminan tersebut.

Standar ini disusun oleh Panitia Teknis 65-05 Produk Perikanan yang telah dirumuskan melalui rapat teknis dan rapat konsensus pada tanggal 27 Desember 2004 di Jakarta. Dihadiri oleh wakil-wakil produsen, konsumen, asosiasi, lembaga penelitian, perguruan tinggi serta instansi terkait sebagai upaya untuk meningkatkan jaminan mutu dan keamanan pangan.

Berkaitan dengan penyusunan Standar Nasional Indonesia ini, maka aturan-aturan yang dijadikan dasar atau pedoman adalah:

1. Undang-Undang Republik Indonesia Nomor 7 Tahun 1996 Tentang Pangan.
2. Undang-Undang Perikanan No 31 Tahun 2004 Tentang Perikanan.
3. Peraturan Pemerintah No. 69 tahun 1999 tentang Label dan Iklan Pangan.
4. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 01/MEN/2002 tentang Sistem Manajemen Mutu Terpadu Hasil Perikanan.
5. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 06/MEN/2002 tentang Persyaratan dan Tata Cara Pemeriksaan Mutu Hasil Perikanan yang Masuk ke Wilayah Republik Indonesia.
6. Keputusan Menteri Kelautan dan Perikanan RI. No. KEP. 21/MEN/2004 tentang Sistem Pengawasan dan Pengendalian Mutu Hasil Perikanan untuk Pasar Uni Eropa.
7. Keputusan Direktur Jenderal Pengawasan Obat dan Makanan (POM) No.03725/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Logam dalam Makanan dan No.03726/B/SK/VII/89 tanggal 10 Juli 1989 tentang Batas Maksimum Cemaran Mikroba dalam Makanan.

Ikan kerapu utuh beku – Bagian 2: Persyaratan bahan baku

1 Ruang lingkup

Standar ini menetapkan jenis bahan baku, bentuk bahan baku, asal bahan baku, mutu bahan baku dan penyimpanan bahan baku.

2 Istilah dan definisi

2.1

bahan baku ikan kerapu utuh beku

Ikan kerapu segar utuh.

3 Jenis bahan baku

Bahan baku yang digunakan adalah ikan kerapu.

4 Bentuk bahan baku

Bahan baku berupa ikan kerapu segar utuh yang belum mengalami penyiangan atau tanpa penyiangan.

5 Asal bahan baku

Bahan baku berasal dari perairan yang tidak tercemar.

6 Mutu bahan baku

6.1 Bahan baku bersih, bebas dari setiap bau yang menandakan pembusukan, bebas dari tanda dekomposisi dan pemalsuan, bebas dari sifat-sifat alamiah lain yang dapat menurunkan mutu serta tidak membahayakan kesehatan.

6.2 Secara organoleptik bahan baku mempunyai karakteristik kesegaran:

- Kenampakan : Utuh, tidak cacat, mata cerah, insang dan sayatan daging cemerlang;
- Bau : Segar;
- Tekstur : Elastis, padat dan kompak.

7 Penyimpanan bahan baku

Untuk mempertahankan mutu bahan baku, ikan kerapu secepatnya ditangani. Apabila terpaksa menunggu proses lebih lanjut, maka bahan baku disimpan dalam wadah yang baik dan tetap dipertahankan suhu pusat bahan baku antara 0°C-5°C, saniter dan higienis.

Bibliografi

Peraturan Pemerintah Republik Indonesia Nomor 82 tahun 2001 *tentang Pengelolaan Kualitas Air dan Pengendalian Pencemran Air*

SNI 01-7262.1-2006, *Ikan kerapu utuh beku–Bagian 1: Spesifikasi.*







BADAN STANDARDISASI NASIONAL - BSN
Gedung Manggala Wanabakti Blok IV Lt. 3-4
Jl. Jend. Gatot Subroto, Senayan Jakarta 10270
Telp: 021- 574 7043; Faks: 021- 5747045; e-mail : bsn@bsn.or.id